MT 247

Notice d’emploi

Whirlpool

4619 694 26911

F

Whirlpool Sweden AB

SOMMAIRE

F

	PAGE
INTRODUCTION	3
VUE GÉNÉRALE	3
ACCESSOIRES	4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L' AFFICHEUR DIGITAL	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
DESCRIPTION DES SYMBOLES	6
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE	7
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	7
AVANT D´UTILISER LE FOUR	8
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	9
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	9
INTERRUPTION DE LA CUISSON	12
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	13
HORLOGE OPTIONNELLE	13
FONCTION JET	15
FONCTIONS 6 ème SENS / INTELLIGENTES	16
FONCTION DÉCONGÉLATION 6 ème SENS	17
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE	18
FONCTION RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS	19
FONCTION DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE ENCHAINÉS 6 ème SENS	20
FONCTION RÉCHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS	22
FONCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS	23
FONCTION CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS	26
FONCTION VAPEUR	28
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE	30
TEMPS ET PUISSANCE	32
FONCTION GRIL	34
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	36
FONCTION CRISP MANUELLE	38
ENTRETIEN	40
DIAGNOSTIC DES PANNES	41
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	43
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	43

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

MT 247				
Essai	**Charge**	**Temps approx.**	**Niveau de puissance**	**Récipient**
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hâchée	500 g	Auto		Placé sur la grille de décongélation
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° de type	**MT 247**
Tension d'alimentation	230 - 240 V/50 Hz
Puissance absorbée	2500 W (2300 W pour la Suisse)
Fusible	16 A (10 A pour la Suisse)
Programmatuer	Electronique
	Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)
JET (Puissance max)	1000 W
	750 W
Combiné (Max)	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Maintien au chaud	90 W
	Puissance nominale
Puissnace Gril	900 W
Dimensions:	**H x L x P**
extérieures:	318 x 529 x 450
cavité four:	205 x 330 x 370

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS- VENTE POUR LA FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente. Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d´une cause étrangère à l´appareil ou du non-respect des prescriptions d´utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)
Société Anonyme au capital de 325.000.000 F
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300**
92156 SURESNES CEDEX
INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Tél.: 01.46.97.10.00
(*) Home appliances

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS- VENTE POUR LA BELGIQUE ET LA SUISSE

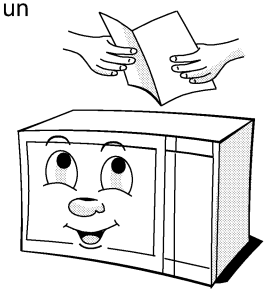
WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l´appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d´obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur,appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.
Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).

INTRODUCTION

Merci pour votre confiance !

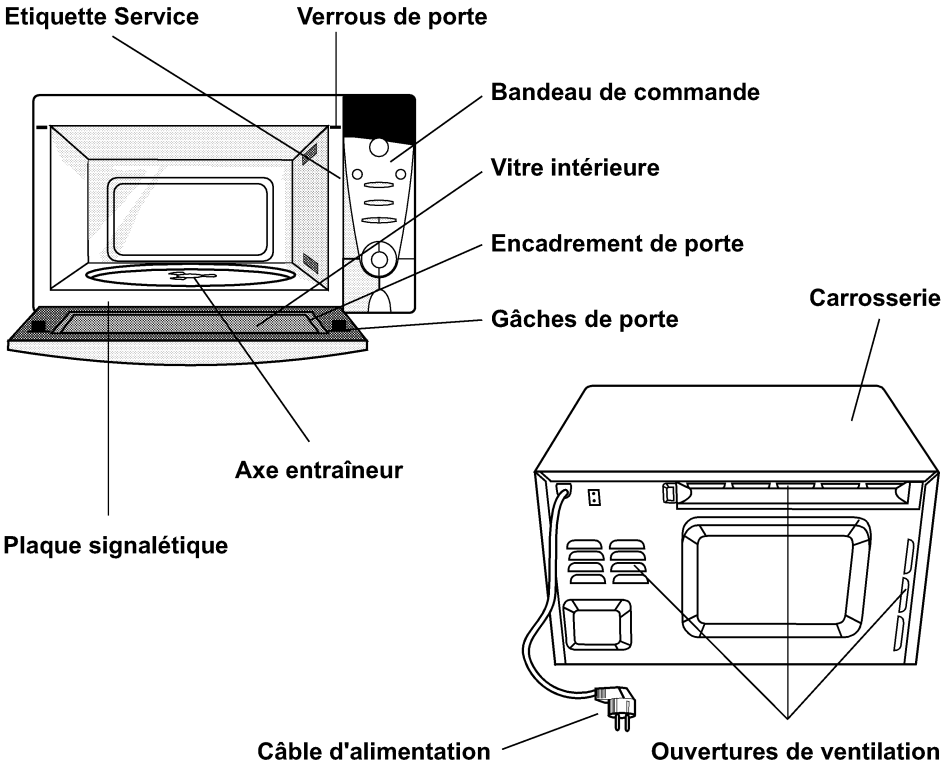
Nous espérons que les appareils WHIRLPOOL répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



Pour assurer les conditions optimales d'utilisation, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

Veuillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

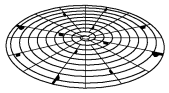
VUE GÉNÉRALE



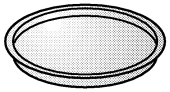
ACCESSOIRES

Support Plateau tournant

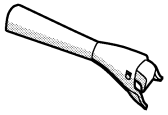
Plateau tournant en verre



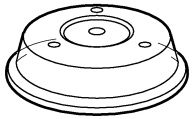
Grille de décongélation



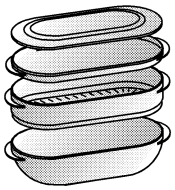
Plat CRISP



Poignée CRISP

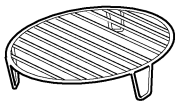


Couvercle plastique



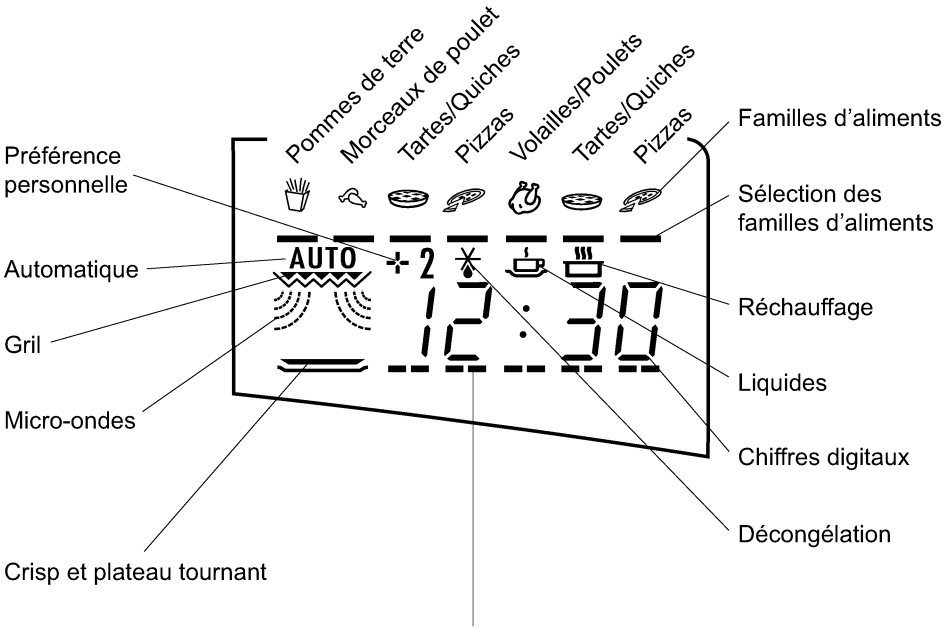
«Micro Plus Vapeur»

Trépied plastique



Grille trépîed métallique

DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

* Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place. « PLATE » est affiché s'ils ne le s ont pas.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Le temps de cuisson a été sélectionné.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

Le service après-vente ne peut être effectué que par un technicien qualifié.
Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigean le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse.
Ne pas ôter le couvercle.

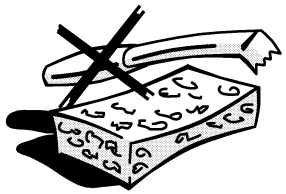
ENTRETIEN

Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. **Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.



Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le grilloir ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

⚠ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyants abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

BANDEAU DE COMMANDE

Afficheur digital: Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance Micro-ondes, etc.

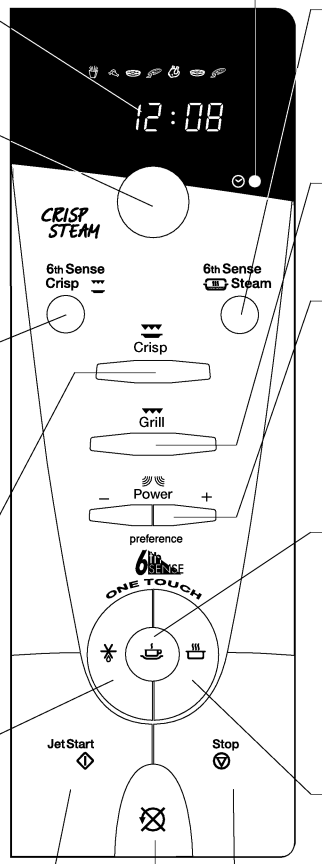
Bouton de réglage: Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge, etc.

Touche RECHAUFFAGE et CUISSON CRISP 6 ème SENS: Utiliser cette touche pour sélectionner le réchauffage ou la cuisson et les classes d'aliments.

Touche CRISP: Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP (manuellement).

Touche DECONGELATION 6 ème SENS: Utiliser cette touche pour décongeler les aliments. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

Touche DÉPART/JET START: Appuyer sur cette touche pour obtenir automatiquement la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normal quand une fonction a été sélectionnée.



Touche HORLOGE: Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge.

Touche "minut' VAPEUR: Utiliser cette touche pour porter à ébullition rapidement et cuire à la vapeur automatiquement.

Touche GRIL: Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction GRIL.

Touches MICRO-ONDES / PREFERENCE PERSONNELLE: Utiliser ces touches pour sélectionner le niveau de puissance désiré ou votre Préférence Personnelle.

Touche RECHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS: Utiliser cette touche pour réchauffer les liquides. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

Touche RECHAUFFAGE 6 ème SENS: Utiliser cette touche pour réchauffer les plats cuisinés. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

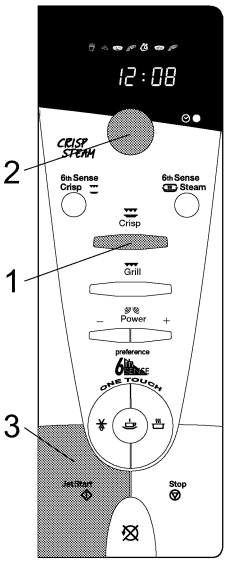
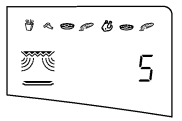
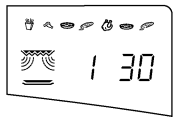
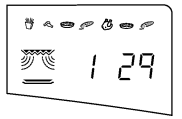
Touche ARRET/STOP: Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Touche DEBRAYAGE PLATEAU TOURNANT: Utiliser cette touche pour débrayer ou non le plateau tournant.

DESCRIPTION DES SYMBOLES

	Décongélation		Plateau tournant
	Horloge	2 2	Préférence personnelle
	Micro-ondes		Réchauffage
	Crisp		Liquides
	Gril		Signal sonore
	Débrayage du plateau tournant		Départ/Jet Start
	Vapeur		Arrêt/Stop

FONCTION CRISP MANUELLE

	ACTION DE L´UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche CRISP.		* 5 secondes est affiché. * Le symbole Gril est affiché. * Le symbole Crisp est affiché. * Le symbole Micro-ondes est affiché.
	2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.		* Le temps est affiché.
	3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.		* Le symbole Gril clignote. * Le symbole Micro-ondes clignote. * L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.
			Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION CRISP MANUELLE

Le plat CRISP permet la cuisson et le dorage des aliments par le dessous. Dans la fonction CRISP, l'action du plat CRISP est associée aux micro-ondes combinées au gril permettant ainsi la cuisson de plats tels que pizzas ou tartes mais aussi de viandes ou de volailles.

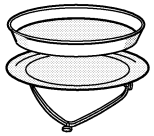
Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Le four fonctionne automatiquement avec les Micro-ondes et le Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

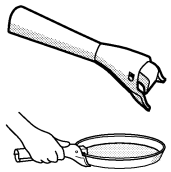
Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la Puissance ou le Gril en fonction CRISP.

PLAT CRISP



Poser les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau en verre. Ne pas laver le plat CRISP dans le lave-vaisselle. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver. Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risque de l'endommager. **Ne pas utiliser** les tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

POIGNÉE CRISP



Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds.

Ne pas poser le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Utiliser des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.

Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir.

Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE

Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "**door**", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant peut être débrayé afin de placer des grands plats. Cela est utile pour cuire un grand gratin, un saumon ou une grosse dinde. Cette fonction vous permet d'utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans venir au contact des parois du four.

Le tableau indique les fonctions qu'il est possible d'utiliser selon que le plateau tournant est en position marche ou débrayé. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignotera. Le four reviendra en position repos si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

Plateau tournant en marche/débrayé

Fonction	Marche	Débrayé
Jet Start	x	x
Jet	x	x
Temps et puissance	x	x
Décongélation manuelle	x	
Gril	x	x
Gril et Micro-Ondes combinés	x	
Crisp manuel	x	
Décongélation 6 ème Sens	x	
Réchauffage 6 ème Sens	x	
Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème Sens	x	
Réchauffage Liquides 6 ème Sens	x	
Réchauffage Crisp surgelés 6 ème Sens	x	
Cuisson Crisp plats frias 6 ème Sens	x	
Cuisson Vapeur	x	

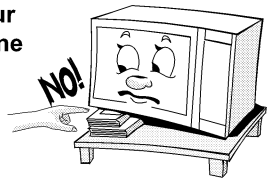
AVANT D´UTILISER LE FOUR

N'utiliser le four micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

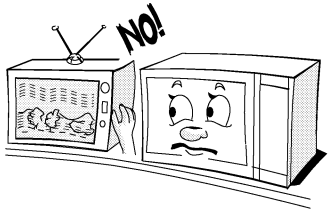


Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

Le four peut fonctionner dans une ambiance comprise entre +5 et +35°C.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

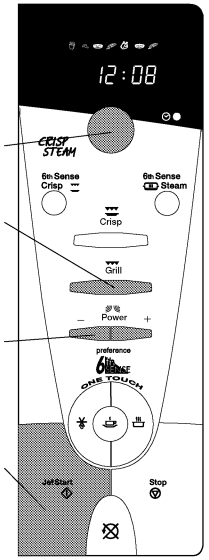
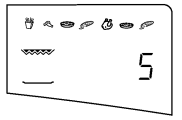
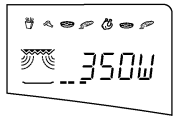
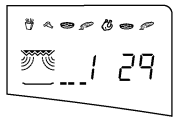
Vous assurer que :

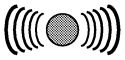
* La prise de courant est accessible.
* Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

⚠ ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⏚

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche GRIL.	 * 5 secondes est affiché. * Le symbole Gril est affiché.
	2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant sur les touches **+** / **-** MICRO-ONDES.	 * Le symbole Micro-ondes est affiché. * La puissance Micro-ondes est affichée.
	3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.	* Le temps est affiché.
	4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.	 * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Gril clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

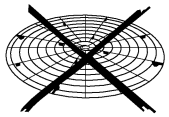


Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

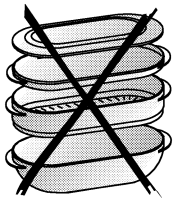
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Pendant la fonction Gril, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum possible avec le Gril est limité. (Voir spécifications techniques).

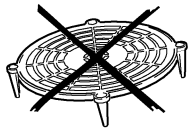
Important!
Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-Ondes combinés.



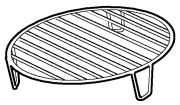
La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.



Le "Micro Plus Vapeur" ne doit pas être utilisé avec cette fonction.



Le trépied plastique ne doit pas être utilisé avec cette fonction.



Utiliser la grille pour permettre à l'air de circuler correctement autour de l'aliment.

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

Il est possible d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque 0 W est atteint, le four commute en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le four s'arrêtera complètement lorsque 0 W sera affiché.

Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage
Les éléments de l'emballage sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.

Appareil
Le four est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

⚠ ATTENTION!

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Si vous vous exercez à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.

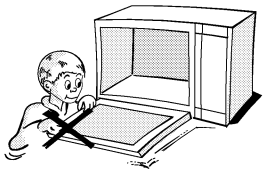
Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

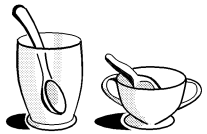
Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

⚠ ATTENTION

Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

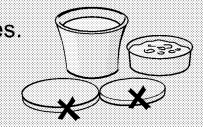


Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

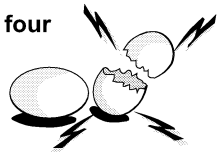
1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

⚠ ATTENTION!

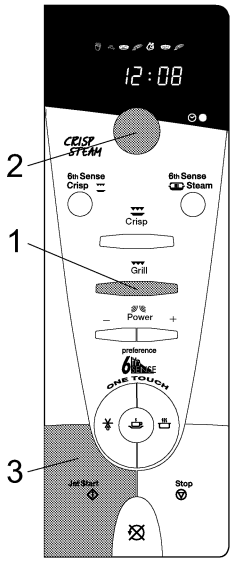
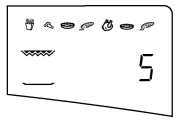
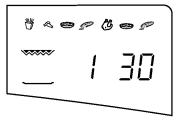
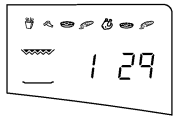
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.



FONCTION GRIL

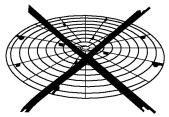
	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche GRIL.	 * 5 secondes est affiché. * Le symbole Gril est affiché.
	2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.	 * Le temps est affiché.
	3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.	 * Le symbole Gril clignote. * L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.

Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

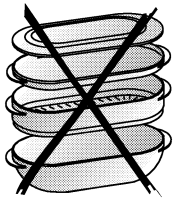
FONCTION GRIL

Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

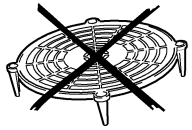
Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.



La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.



Le "Micro Plus Vapeur" ne doit pas être utilisé avec cette fonction.



Le trépied plastique ne doit pas être utilisé avec cette fonction.

⚠ IMPORTANT!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.
Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

Note :
Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRIL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Eviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Si vous faites du popcorn, placer le sachet de maïs sur une petite assiette pour obtenir un très bon résultat.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.

Enlever la tétine avant réchauffage. Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

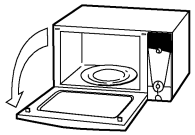
Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d`éviter de vous brûler.

⚠ ATTENTION

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.
Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques. Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four.
S'assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

INTERRUPTION DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson:
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :

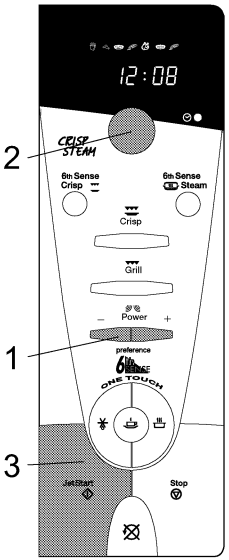
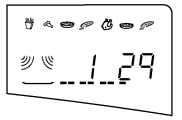
Pour redémarrer la cuisson :
Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART/JET START.
Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART/JET START. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART/JET START, le temps sera augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT/STOP.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :
Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP.
Note : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson normale mais pas lors de l'utilisation des fonctions 6 ème SENS.

Cuisson continue :
Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/ STOP. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART/JET START. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.
Note : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

TEMPS ET PUISSANCE

	ACTION DE L´UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur les touches **+ / -** MICRO-ONDES pour sélectionner la Puissance désirée.		* Le niveau de puissance est affiché.
	2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.		* Le temps est affiché.
	3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.		* Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.
			Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

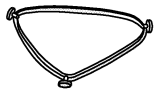
TEMPS ET PUISSANCE

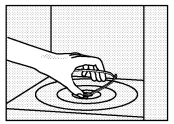
Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer**.** Pour modifier le niveau de puissance Micro-ondes, il suffit d'appuyer sur les touches MICRO-ONDES **+** ou **-** jusqu'à obtention du niveau désiré.

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

SUPPORT PLATEAU TOURNANT

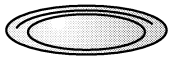


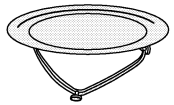


Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE





Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

TRÉPIED PLASTIQUE

Cet accessoire est très utile pour réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique au-dessus. Le trépied plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle.

COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

JET
– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé (plus de 60 cl) ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

850/750 W
– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

650 W
– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

500 W
– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

350 W
– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

160 W
– Décongélation manuelle.

90 W
– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

0 W
– A utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

HORLOGE OPTIONNELLE

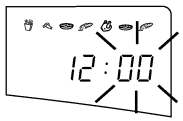
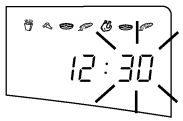
Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRÊT/ STOP. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessous.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer.

Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

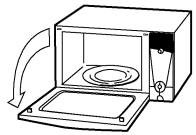
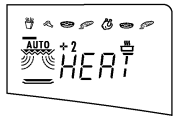
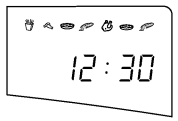
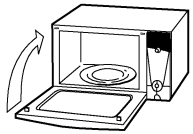
HORLOGE OPTIONNELLE

ACTION DE L´UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche ARRÊT/ STOP.	• •	* Les 2 points s’affichent.
2. Appuyer sur la touche HORLOGE.		* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.		* L'heure choisie continue de clignoter.
4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.		* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.		* Les minutes choisies continuent de clignoter.
6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE.		* L'horloge fonctionne.

FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

COMMENT ENREGISTRER LES RÉGLAGES PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

Si vous désirez utiliser la fonction Préférence Personnelle, lors de la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS, appuyez d’abord sur les touches Décongélation et Réchauffage 6 ème SENS avant de régler votre Préférence Personnelle.

ACTION DE L´UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
1. Ouvrir la porte.		
2. Appuyer sur l’une des touches 6 ème SENS.		* Les symboles correspondants sont affichés.
3. Appuyer sur les touches + / - pour choisir la Préférence Personnelle.		* **+** augmente la température finale. * **-** diminue la température finale.
4. Appuyer sur la touche ARRET/ STOP.		* Le choix est mémorisé. * L’heure est à nouveau affichée.
5. Fermer la porte.		* Le four revient en attente.

FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

Quand vous utilisez les fonctions 6 ème SENS (1 sur le schéma) vous avez aussi la possibilité de contrôler personnellement le résultat final grâce à l'option Préférence Personnelle (2 sur le schéma). Cette option vous permet de régler la fonction Décongélation 6 ème SENS pour augmenter ou diminuer la décongélation, ou de régler la fonction Réchauffage 6 ème SENS pour obtenir une température plus ou moins élevée, ainsi que pour la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS.

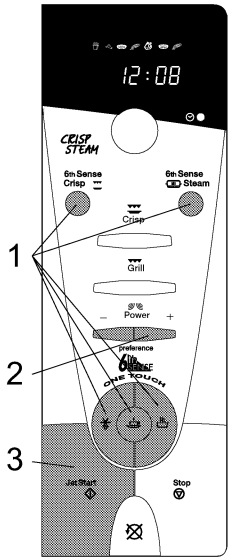
Ceci est aussi valable pour les fonctions Réchauffage Liquides et Crisp 6 ème SENS.

En appuyant sur l'une des touches 6 ème SENS vous choisissez le réglage standard. Ce réglage vous donne normalement les meilleurs résultats. Il est possible que les aliments que vous réchauffez soient trop chauds ou trop froids. Vous pouvez facilement ajuster le réglage avant le prochain réchauffage.

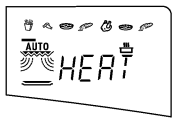
+ 2
-- 2

ACTION DE L´UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

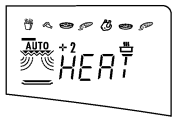


1. Appuyer sur l'une des touches 6 ème SENS.



* La fonction sélectionnée s'affiche.

2. Appuyer sur les touches + / - pour choisir la Préférence Personnelle.



* **+** augmente la température finale.
* **-** diminue la température finale.

3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.

Note:
La Préférence Personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes de l'opération.

Quand le temps est écoulé un signal sonore est émis et le programme s'arrête.

Ceci est la manière générale pour utiliser la Préférence Personnelle. Si vous utilisez souvent la Préférence Personnelle avec les mêmes valeurs, vous pouvez la mettre en mémoire et l'utiliser comme votre réglage standard. Ceci peut être fait pour chacune des fonctions 6 ème SENS. Vous pouvez aussi mémoriser votre préférence pour chaque famille d'aliments.

FONCTION JET

En appuyant directement sur la touche JET START, le four démarre automatiquement à la puissance maximum pendant 30 secondes et le temps augmente de 30 secondes à chaque pression. Pour ajouter du temps à une préparation pendant la cuisson normale, chaque pression de la touche JET START ajoute 30 secondes. La puissance n'est pas modifiée.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

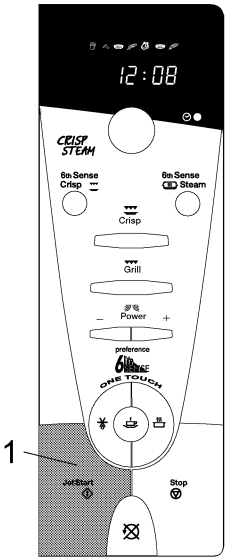
Si vous ouvrez et puis refermez la porte pendant une cuisson (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche JET START une fois, le four redémarre, sans changer le Temps et la Puissance choisis.

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

ACTION DE L´UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche JET START.

* Le symbole Micro-ondes clignote.
* L'indicateur de puissance clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s´arrête.

FONCTIONS 6 ème SENS / INTELLIGENTES

Les fonctions 6 ème SENS analysent d'abord l'état initial des aliments, puis elles contrôlent et ajustent en permanence le processus pour obtenir le meilleur résultat.

Au début, l'indication "SENSE" s'affiche pendant que le four calcule le temps max. nécessaire, puis l'afficheur décompte le temps.

Le temps max. affiché dépend du type et de la quantité de nourriture. Le temps max. est décompté pendant les programmes 6 ème SENS. Pendant ce décompte, le temps affiché peut sauter quelques minutes. Ceci est normal : le four corrige simplement le temps nécessaire.

Tous les aliments contiennent de l'eau qui provoque de l'humidité lors de la décongélation ou du réchauffage. Pour obtenir un résultat optimum en Réchauffage ou Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS, les aliments doivent être couverts à l'aide du couvercle plastique fourni.

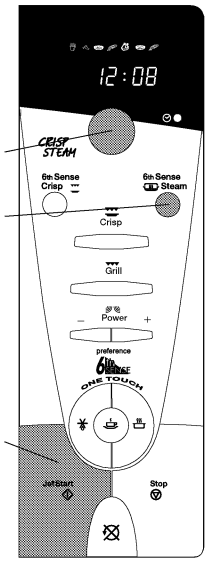
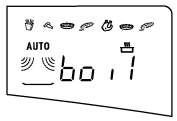
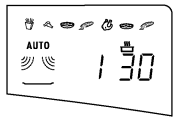
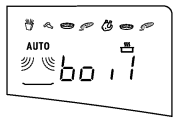
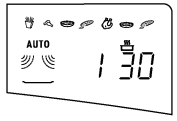
Si vous achetez des plats surgelés, faire 2 ou 3 fentes dans l'emballage, ou retirer l'emballage et utiliser le couvercle plastique fourni (en fonction Réchauffage Micro-ondes seulement).

Pour les aliments à réchauffer directement après décongélation tels que : plats cuisinés, plats en sauce ou contenant des liquides, etc... utiliser la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS ou suivre les instructions mentionnées sur l'emballage et utiliser les fonctions Décongélation Manuelle ou Temps et Puissance.

La barre ▬ ▬ ▬ ▬ ▬ **lumineuse** indique le déroulement du programme 6 ème SENS. Le programme 6 ème SENS est terminé quand la barre est complète.

Note : un temps d'attente en fin de cycle améliore toujours le résultat.

FONCTION VAPEUR

6th Sense Steam	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche "minut' VAPEUR ".	 * Le symbole Micro-ondes est affiché. * Le symbole Réchauffage est affiché. * BOIL est affiché.
	2. Sélectionner le temps de frémissement en tournant le bouton de réglage.	 * Le temps choisi est affiché pendant 3 secondes.
	3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.	 * BOIL est affiché. * Le symbole Micro-ondes clignote.
		 * Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le temps de frémissement est affiché et décompté.

Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION VAPEUR

Votre four Micro-ondes possède une fonction “Vapeur”. Cette fonction vous permet de faire bouillir rapidement et de cuire à la vapeur d’eau frémissante vos aliments directement sans intervention. Cette fonction convient particulièrement bien pour : les pommes de terre ou le riz. Elle fonctionne en 2 étapes.

* La première porte rapidement les aliments à la température d’ébullition.
* La seconde règle automatiquement la température juste en-dessous de l’ébullition (frémissement).

Placer toujours un couvercle sur les récipients. Vous assurer que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes et résistent à la chaleur. Si vous ne disposez pas d’un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette, placée la face inférieure vers l’intérieur du récipient.

Ne pas utiliser d’emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir le récipient.

Ce programme automatique ne doit pas être interrompu.

Les récipients utilisés ne doivent pas être remplis à plus de la moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisir un récipient suffisamment grand pour qu’il ne soit pas rempli à plus de la moitié.

⚠ IMPORTANT !

Le “Micro Plus Vapeur” est conçu pour n’être utilisé uniquement avec les fonctions Micro-ondes !

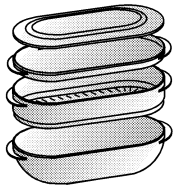
Ne jamais l’utiliser avec aucune autre fonction.

L’utilisation du “Micro Plus Vapeur” avec toute autre fonction peut créer une détérioration.

S’assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de démarrer le four.

Placer toujours le «Micro Plus Vapeur» sur le plateau tournant en verre.

RECIPIENT «Micro Plus Vapeur»



Utiliser le «Micro Plus Vapeur» avec le plat égouttoir en place pour toutes les préparations «Vapeur».
Exception : Utiliser le «Micro Plus Vapeur» sans le plat égouttoir pour le riz, les pâtes et les haricots.
Utiliser des gants isolants pour sortir le récipient chaud. Le «Micro Plus Vapeur» peut être nettoyé au lave-vaisselle.

FONCTION DÉCONGÉLATION 6 ème sens

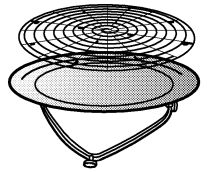
La Décongélation 6 ème SENS est utilisée pour décongeler les aliments **crus, pré-cuits, pré-cuisinés et le pain**.

La fonction Décongélation 6 ème SENS peut être utilisée “telle quelle” entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre convenance en utilisant l’option Préférence Personnelle.

La grille de décongélation est conçue spécialement pour la fonction Décongélation 6 ème SENS. Elle ne doit être utilisée que pour cela. Le four connaît le poids de la grille de décongélation et le retranche automatiquement du poids total pour obtenir le poids exact des aliments à décongeler.

Toujours utiliser la grille de décongélation pour la fonction Décongélation 6 ème SENS et ne pas la remplacer par un plat ou un autre ustensile.

Les aliments tels que les myrtilles, les framboises ou les petits pois peuvent tomber sur le plateau tournant en verre pendant la décongélation. Vous pouvez utiliser une assiette en carton pour poser les baies, etc... à décongeler. L’assiette en carton sera posée sur la grille de décongélation, son faible poids n’affectera pas le résultat de la décongélation.



Vous assurer que la grille de décongélation est bien placée sur le plateau tournant en verre !

Quand la fonction **Décongélation 6 ème SENS** est commencée, elle ne doit **pas être interrompue**.

L’appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de **100 à 2500 g** (poids net). Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

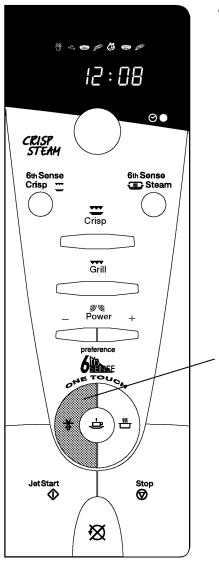
Cette fonction est prévue pour donner les meilleurs résultats lorsque le four est à température ambiante. Si vous décongelez directement après avoir utilisé la fonction Crisp ou Gril (le four est chaud) vous ne pouvez pas obtenir le meilleur résultat. Si possible, laisser le four refroidir avant la décongélation.

Si vous décongelez du poisson ou de la viande très gras, utilisez la fonction Préférence Personnelle ”-” qui vous garantira un meilleur résultat.

FONCTION DÉCONGÉLATION 6 ème sens

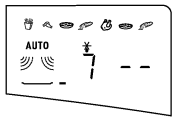
ACTION DE L´UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

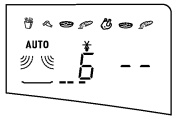


1. Appuyez sur la touche DECONGELATION 6 ème SENS.

* SENSE est affiché.
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le symbole Décongélation est affiché.



* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence.
* La barre lumineuse apparaît et avance.



Note:
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.

Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et le programme s'arrête.

FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W manuellement.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

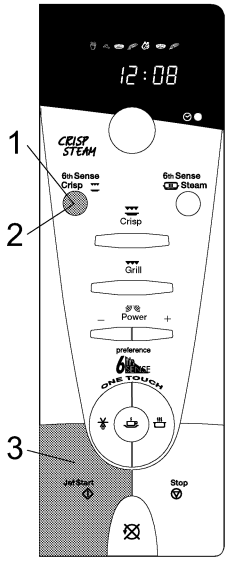
Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous permettra d'adapter les temps nécessaires en fonction des quantités.

FONCTION CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS

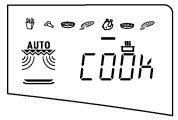
6th Sense Crisp

ACTION DE L´UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

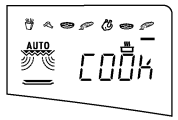


1. Appuyer sur la touche CRISP 6 ème SENS jusqu'à l'affichage de "COOK".

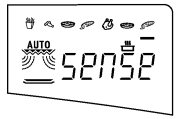


* La première des catégories d'aliments est indiquée.
* Le symbole Gril est affiché
* Le symbole Micro-ondes est affiché
* Le symbole Crisp est affiché.
* Le symbole Réchauffage est affiché.

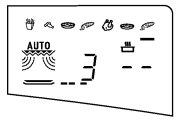
2. Appuyer à nouveau sur la touche CRISP 6 ème SENS pour choisir la famille d'aliments désirée.



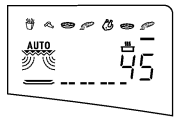
3. Appuyer sur la touche DÉPART/ JET START.



* SENSE est affiché.
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le symbole Gril clignote.



* Après un moment, le temps est affiché et le décompte en minutes commence.
* La barre lumineuse apparaît et avance.



Note:
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.

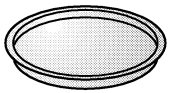
Quand le temps est écoulé un signal sonore est émis et la cuisson s'arrrête.

FONCTION CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS

Votre Micro-ondes a une fonction Cuisson Crisp Plats Frais 6 ème SENS pour les poulets entiers ou en morceaux, les quiches/tartes et les pizzas.Cette fonction vous permet de les cuire et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à cuire.

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

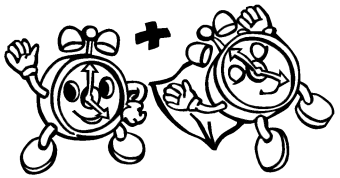
Le programme automatique ne doit pas être interrompu.



Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

Si le poids est inférieur au poids recommandé :
Utiliser la "fonction Crisp" manuelle. L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

Si le poids est supérieur au poids recommandé :
Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Cuisson Crisp Plats Frais 6 ème SENS. S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation CRISP, vous obtiendrez de meilleurs résultats dans ce cas précis en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.



Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.

POULET ENTIER OU EN MORCEAUX
(400 - 1200 G)

QUICHES/TARTES
(700 - 1400 G)

PIZZAS
(250 - 800 G)

⚠ IMPORTANT!

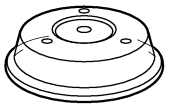
Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.
Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP.
Si possible, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.
La fonction Pizzas peut être utilisée pour différentes sortes de pâtes.
Utiliser la fonction Préférence Personnelle "+" pour cuire un poulet entier.
La fonction Poulet peut également être utilisée pour les viandes rouges ou blanches en rôti.
Utiliser vos épices favorites et de l'huile pour cuire les morceaux de poulet.
Sélectionner la catégorie quiches/tartes pour cuire une garniture disposée dans une pâte précuite.

FONCTION RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS

Le Réchauffage 6 ème SENS est utilisé pour réchauffer **les plats cuisinés**.

La fonction Réchauffage 6 ème SENS peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

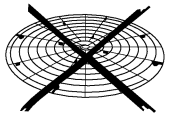
Quand la fonction Réchauffage 6 ème SENS est commencée, elle ne doit **pas être interrompue**..



Utiliser toujours le couvercle plastique fourni pour cette fonction, sauf pour les potages.

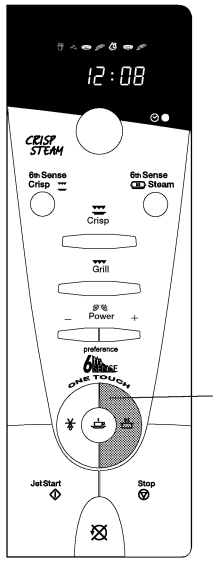
L'appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de **200 à 800 g** (poids net). Sinon, vous devez utiliser la fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

Vous assurer que le four est à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, de façon à obtenir un meilleur résultat.

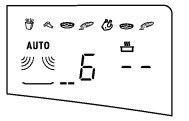


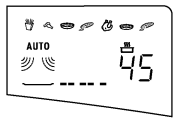
La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.

ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche RECHAUFFAGE 6 ème SENS.	* SENSE est affiché. * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Réchauffage est affiché.
	* Après un moment, le temps de réchauffage est affiché et le décompte en minutes commence. * La barre lumineuse apparaît et avance.
	Note: Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.



1





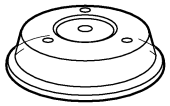
Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et le programme s'arrête.

FONCTION DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE ENCHAINÉS 6 ème SENS

La touche Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS est utilisée pour réchauffer des plats cuisinés.

Cette fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS peut être utilisée “telle quelle” entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l’option Préférence Personnelle.

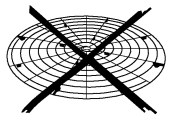
Quand la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS est commencée, elle ne doit **pas être interrompue**.



Utiliser toujours le couvercle plastique fourni pour cette fonction, sauf pour les potages.

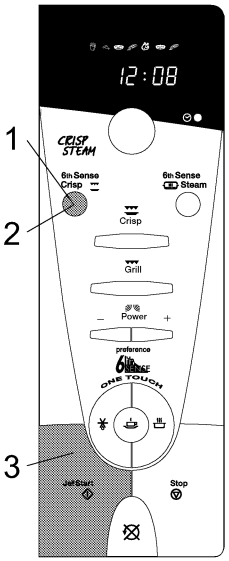
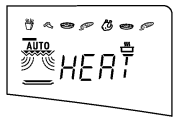
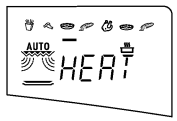
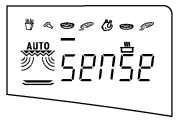
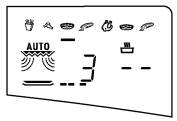
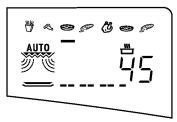
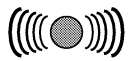
L’appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de **200 à 800 g** (poids net). Sinon, vous devez utiliser la fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

Vous assurer que le four est à température ambiante avant d’utiliser cette fonction, de façon à obtenir un meilleur résultat.



La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.

FONCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS

6th Sense Crisp	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche CRISP 6 ème SENS.	 * La première des 4 familles d’aliments est affichée. * Le symbole Micro-ondes est affiché. * Le symbole Gril est affiché. * Le symbole Réchauffage est affiché. * Le symbole Crisp est affiché.
	2. Appuyer à nouveau sur la touche pour choisir la famille d’aliments désirée.	
	3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.	 * SENSE est affiché. * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Gril clignote.
		 * Après un moment, le temps est affiché et le décompte en minutes commence. * La barre lumineuse apparaît et avance.
		 **Note:** Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.
		 **Quand le temps est écoulé** un signal sonore est émis et le programme s’arrête.

FONCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS

POMMES DE TERRE CONGELÉES
(250 - 600 g)

QUICHES & TARTES CONGELÉES
(200 - 600 g)

POULET EN MORCEAUX CONGELÉS
(250 - 600 g)

PIZZAS CONGELÉES
(200 - 600 g)

⚠ IMPORTANT!

Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.

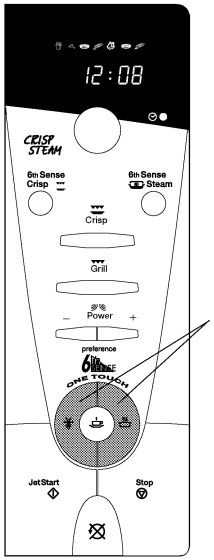
Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP.

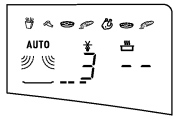
Vous obtiendrez les meilleurs résultats pour **les Pizzas** cuites contenant du fromage gras en utilisant la fonction Préférence Personnelle “-”.

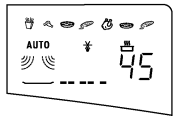
La fonction Préférence Personnelle “-” est à utiliser aussi pour des pâtisseries enveloppées de pâte et pour les petits pains sucrés.

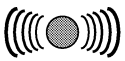
FONCTION DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE ENCHAINÉS 6 ème SENS

ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche DECONGELATION 6 ème SENS puis sur la touche RECHAUFFAGE 6 ème SENS.	* SENSE est affiché * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Décongélation est affiché. * Le symbole Réchauffage est affiché.
	* Après un moment, le temps de réchauffage est affiché et le décompte en minutes commence. * La barre lumineuse apparaît et avance.
	Note: Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.
	Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s’arrête.









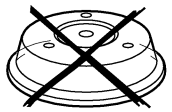
FONCTION RÉCHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS

La touche Réchauffage Liquides 6 ème SENS est utilisée pour réchauffer les liquides tels que du lait, du thé, du café ou de l'eau.

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Quand la fonction Réchauffage Liquides 6 ème SENS est commencée, elle ne doit **pas être interrompue**.

L'appareil fonctionne de manière optimum pour des quantités de liquides de **15 à 60 cl**. Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.



Le couvercle en plastique ne doit pas être utilisé pour cette fonction.

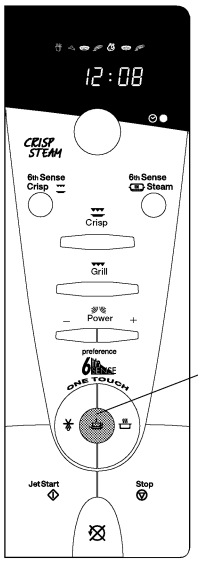
⚠ IMPORTANT!

Toujours utiliser la fonction Préférence Personnelle *-* ou *-2* pour réchauffer du lait ou du chocolat.

Chauffer les boissons dans des tasses séparées.

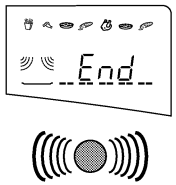
Ne pas réchauffer de boissons alcoolisées.

	ACTION DE L´UTILISATEUR		EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche RECHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS.

* SENSE est affiché
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le symbole Réchauffage est affiché.
* La barre lumineuse apparaît et avance.



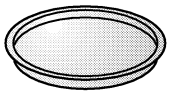
Quand le temps est écoulé un signal sonore est émis, le symbole "END" est affiché et le programme s'arrête.

FONCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS

Votre Micro-ondes a une fonction automatique Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS pour réchauffer les plats préparés surgelés. Cette fonction vous permet de les réchauffer rapidement et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître la catégorie d'aliments à décongeler. Quatre familles ont été programmées. Elles vous assurent un meilleur résultat global. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante.

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Le programme automatique ne doit pas être interrompu.

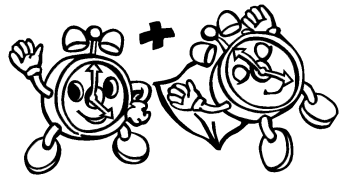


Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

Si le poids est inférieur au poids recommandé :
Utiliser la "fonction Crisp" manuelle. L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

Si le poids est supérieur au poids recommandé :
Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS. S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation CRISP, vous obtiendrez de meilleurs résultats dans ce cas précis en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

La fonction Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.



Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.